



Médiévales

Langues, Textes, Histoire

51 | automne 2006

L'Occident sur ses marges (VI^e-XI^e siècles)

Danièle Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge - Temps modernes)*

Paris, Picard (« Espaces médiévaux ») 2005, 304 p.

Alban Gautier



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/medievales/1456>

ISSN : 1777-5892

Éditeur

Presses universitaires de Vincennes

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 182-185

ISBN : 978-2-84292-193-4

ISSN : 0751-2708

Référence électronique

Alban Gautier, « Danièle Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge - Temps modernes)* », *Médiévales* [En ligne], 51 | automne 2006, mis en ligne le 12 mars 2007, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/medievales/1456>

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

Tous droits réservés

Danièle Alexandre-Bidon, Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge - Temps modernes)

Paris, Picard (« Espaces médiévaux ») 2005, 304 p.

Alban Gautier

- 1 Historiens des textes et archéologues sont coutumiers du fait : les études céramologiques occupent dans les rapports de fouilles une place importante et fournissent un contingent nombreux à l'étude de la vie matérielle des sociétés passées. La terre cuite en effet se conserve bien, ne rouille ni ne se désagrège comme les métaux ou les matières organiques ; sur les sites médiévaux et modernes, elle est présente en quantités importantes et a été abondamment étudiée depuis que l'archéologie s'intéresse de manière plus systématique à ces périodes « tardives ».
- 2 Pourtant, malgré ces remarques liminaires, l'ouvrage de Danièle Alexandre-Bidon n'a rien d'une « étude de plus » sur la céramique médiévale. Prenant le contre-pied d'habitudes bien ancrées dans les pratiques des céramologues, l'auteur envisage ici son objet sous l'angle de la consommation et non, comme c'est habituellement l'usage, sous celui de la production. Récusant les classifications courantes, selon les techniques de fabrication, elle prend la céramique par l'autre bout de la lunette, celui de ses usages : cuisson, service ou conservation, mais aussi une foule d'utilisations plus étonnantes, de la toilette à la médecine ou au refroidissement des boissons. Un effet de ce retournement est que des expressions telles que « céramique grossière », « pâte fine » ou « pots de piètre qualité » sont bannies : chaque pot a son usage, en fonction duquel il est conçu par le potier et acheté et/ou entretenu par l'usager. Ainsi, l'âge des pots est systématiquement pris en compte : les pots plus anciens, généralement plus poreux, servaient à d'autres usages que les pots neufs. Comme aujourd'hui la théière ou, plus récemment, le wok, les pots étaient donc entretenus, graissés, « saturés » ; au contraire, d'autres usages exigent des pots

neufs (éprouver le vin, par exemple) que l'on réutilise autrement ou que l'on jette de suite (p. 114). On remarquera aussi une réflexion récurrente sur le caractère « jetable » des objets céramiques et sur le renouvellement fréquent du vaisselier : des tentatives chiffrées sont difficilement esquissées, qui toutes donnent des chiffres impressionnants, une maisonnée noble des ^{XIV}^e ou ^{XV}^e siècles « consommant » entre 10 et 30 pots par semaine (p. 198) ! Le faible coût de la terre cuite explique qu'on les répare peu et qu'on les jette à volonté : « recoller un pot », c'est, selon un proverbe déniché par l'auteur, faire quelque chose d'absolument inutile (p. 255). D'où peut-être l'abondance du matériel sur les sites fouillés, une abondance qu'il ne faudrait donc pas uniquement assigner à ses capacités de conservation. Le livre multiplie d'ailleurs les recommandations aux chercheurs, et singulièrement aux archéologues : ainsi calculer le volume des pots permettrait de mieux évaluer leurs usages (p. 218) ; repérer et décrire de manière cohérente les traces de brûlé apparaît désormais comme une nécessité absolue.

- 3 Toute la première partie de l'ouvrage (80 pages) est consacrée à une typologie croisée des types céramiques et à leur place dans l'économie domestique. Pour cela, l'auteur fait usage, dans une remarquable synthèse, de toutes les sources à sa disposition : descriptions des pots, de leur glaçure et des traces visibles, analyses chimiques (encore trop rares) de leur contenu. Ici, l'interdisciplinarité intelligente est de mise : ainsi les travaux du chimiste Hervé This sont utilisés avec bonheur, et le dialogue entre sciences « dures » et sciences humaines est porté à un haut degré d'efficacité. Par exemple, l'utilisation de céramiques non glaçurées (souvent regardées jusqu'ici comme « grossières ») pour la fabrication de la crème est confirmée par le fait que la plus grande porosité d'une terre cuite non recouverte d'un enduit favorise l'absorption de l'eau du lait et l'agglomération des particules grasses (p. 107). On remarquera aussi l'utilisation des sources écrites, systématiquement confrontées avec les données de la fouille : traités de médecine et de cuisine, d'agronomie ou d'économie domestique, actes de la pratiques tels qu'inventaires et testaments, sources littéraires, didactiques et morales. Le résultat est un tableau nuancé et prudent de l'usage des « pots », « tupins », « oules » « vases » et « vaisseaux », dérivé en priorité de sources provenant d'un grand Sud-Est de la France (Lyon et Avignon sont plus que toutes autres mises à contribution), mais qui ne refuse aucunement les regards sur d'autres régions et sur d'autres pays : Normandie, Paris, Hollande, Angleterre, Espagne, Italie, et jusqu'en Transoxiane ! Les parallèles ethnographiques sont présents, de manière discrète mais efficace : ainsi l'usage des jarres dans le Maghreb contemporain fournit des hypothèses intéressantes sur le refroidissement et l'assainissement de l'eau (p. 105). En revanche, les exemples traités renvoient essentiellement au Moyen Âge tardif (et accessoirement central), ainsi qu'aux ^{XVI}^e et ^{XVII}^e siècles : le haut Moyen Âge n'est présent que de manière symbolique, et le ^{XVIII}^e siècle est plus envisagé comme ligne de fuite que comme objet d'étude à part entière. On remarquera aussi que l'image qui se dégage est majoritairement (mais pas exclusivement) urbaine.
- 4 La seconde partie, beaucoup plus longue (130 pages), est à la fois plus hardie, plus originale et plus passionnante. L'auteur y fait (et y réussit) le pari d'une véritable « archéologie du goût », l'expression étant ici utilisée dans son sens le plus strict : la restitution du goût des préparations et conserves des époques étudiées, et la reconstruction du « système physiologique et culturel du goût » (p. 173) qui les soutenait. Le Moyen Âge apparaît alors comme une période particulièrement sensible aux « saveurs ajoutées » (p. 122) par les contenants, que ce soit au stade de la conservation ou à celui de

la cuisson : une habitude que nous avons presque entièrement perdue en raison de notre exigence d'emballages aseptiques et inertes sur le plan gustatif. Le goût de fumée ou de brûlé était ainsi particulièrement redouté, au point de recommander le changement de pot en cours de cuisson. Au contraire, comme aujourd'hui le « goût de chêne » dans le vin rouge, le « goût de terre », loin d'être ressenti comme pénible ou peu distingué, était recherché dans de nombreux cas : « potages » (précisément préparés dans des pots), mais aussi poisson, beurre, fruits, miel ou vinaigre sont des exemples de produits que les sources considèrent comme « bonifiés » par la terre (p. 130 sq.). « À l'époque médiévale », écrit l'auteur, « l'argile n'était nullement considérée comme ayant mauvais goût par essence » (p. 139) : ayant même origine que le corps humain tiré de la glaise, elle était même consommée comme médicament et considérée comme un adoucissant alimentaire (p. 153). Mais le pot lui-même n'est pas un critère suffisant : sa glaçure, on l'a dit, mais aussi la terre employée, les méthodes de cuisson utilisées, permettaient de jouer sur toute la palette des goûts. L'étude de tous les accessoires (trépieds, couvercles, spatules, etc.) complète l'analyse. On regrettera cependant l'insuffisante dimension géographique du propos : les différences régionales sont peu prises en compte, et l'on a parfois l'impression (sans nul doute artificielle) d'une uniformité des usages dans tout l'Occident (l'Italie seule étant fréquemment distinguée des autres régions) : peut-être le caractère très fragmentaire et très « pointilliste » des sources, tant archéologiques que textuelles, explique-t-il ce défaut de mise en espace.

- 5 Ajoutons que l'ouvrage se lit avec beaucoup de plaisir et que la découverte est permanente. Savant et même érudit, ce livre n'en est pas moins agréable. Les illustrations sont nombreuses (102, plus 24 en couleurs, sans compter les amusants culs-de-lampe) et la plupart du temps commentées dans le texte. L'ouvrage s'ouvre sur 15 pages en couleurs formant comme un diaporama des usages de la céramique : l'introduction au propos est ainsi faite de manière particulièrement visuelle et saisissante, suggérant l'omniprésence de la terre cuite dans l'Occident des XIII^e-XVII^e siècles, de la cuisine à la chambre, du jardin aux latrines, du marché au pressoir et de l'officine à la cave. Un glossaire « raisonné » présente en fin de volume tous les termes rencontrés dans les sources, désignant les pots et vases, en terre ou dans d'autres matériaux : il s'agit là d'un complément extrêmement utile au propos général, en particulier à l'étude de vocabulaire menée dans le corps de l'ouvrage (p. 87-90). Près de 150 termes y sont recensés, sans compter les variantes. On trouvera aussi en fin de volume des index des lieux, des auteurs, œuvres, motifs iconographiques et religieux, ainsi que des matières (tous les matériaux, denrées, métiers, préparations, ustensiles, plantes et animaux évoqués par l'ouvrage y sont répertoriés).
- 6 L'un des grands apports de ce livre est donc d'avoir mis en lumière ce goût des « saveurs terreuses », ainsi que son déclin à partir de la Renaissance, d'abord en Italie : l'essor du grès « inaltérable et solide, mais insipide », puis de la faïence, « belle et blanche, mais fragile », se conjugue alors avec le déclin de la théorie humorale pour mettre fin à la grande époque de la terre cuite (p. 169). Le métal à la Renaissance, puis le verre au XVIII^e siècle, marquent des points. La terre se voit dorénavant dévalorisée : les potiers du premier XX^e siècle en sont réduits à faire la réclame d'une production « hygiénique, sans goût et sans odeur ». Le goût nouveau des cuisines exotiques, parmi lesquelles le tajine marocain s'est taillé une place de choix, marquera-t-il sous nos palais le renouveau de la « senteur terrestre » des cuisines anciennes ?